

5. Ідентифікаційні особливості барди зернової сухої

Ольга Бутко, Світлана Усатюк, Олена Тищенко
Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Вступ. Відходом у виробництві спирту етилового «Люкс», який отримують відповідно до вимог ДСТУ 4221:2003 з різних видів зернових культур є барда зернова нативна, яку використовують для виробництва комбікормів та кормових сумішей.

Матеріали і методи. Об'єктом дослідження обрано барду зернову суху, отриману з барди нативної з різних зернових культур: кукурудзи, пшениці, сорго, жита, тритікале у виробництві спирту етилового ректифікованого сорту «Люкс» на ТОВ «УКРСПЕЦСПИРТ», Артемівський спиртовий завод. Для визначення ідентифікаційних ознак барди використовували органолептичні та фізико-хімічні методи досліджень згідно з ДСТУ 4478:2005 «Продукти перероблення барди зернової після спиртової. Загальні технічні умови».

Результати та обговорення. Для визначення ідентифікаційних ознак барди зернової сухої, отриманої з барди нативної з різних зернових культур: кукурудзи, пшениці, сорго, жита, тритікале використовувати такі критерії ідентифікації, як зовнішній вигляд, колір, запах і аромат та масову частку сирого протеїну в перерахунку на суху речовину (таблиця).

Таблиця – Органолептичні та фізико-хімічні показники барди зернової сухої

Зернові культури	Барда зернова суха			
	Зовнішній вигляд	Колір	Запах та аромат	Масова частка сирого протеїну, в перерахунку на суху речовину, %
Кукурудза	Сипкий порошок	жовтий	Хлібно-дріжджовий, притаманний зерновій сировині та дріжджам	38
Пшениця		коричневий	Кислуватий аромат	30
Сорго		темно-шоколадний	Кислуватий аромат	34
Жито		темно-шоколадний	Кислуватий аромат	34
Тритікале		коричневий	Кислуватий аромат	30

У барді зерновій сухій, отриманій при переробленні кукурудзи на спирт, міститься масової частки протеїну в перерахунку на суху речовину 38% і тому вона є найбільш цінною. Встановити її натуральність можливо за такими критеріями ідентифікації як колір (жовтий) та запах (хлібно-дріжджовий, притаманний зерновій сировині та дріжджам) і аромат (приємний кукурудзяний).

Барда зернова суха із сорго, жита має темно-шоколадний відтінок, із пшениці та тритікале – коричневий має кислуватий аромат. Тому колір і аромат не можуть бути конкретними ідентифікуючими ознаками для барди зернової сухої із сорго, жита, пшениці та тритікале.

Висновок. При визначенні ідентифікаційних ознак барди зернової сухої з кукурудзи конкретними критеріями ідентифікації, за якими її можна відрізнити від барди з інших зернових культур, визначені колір та запах. Враховуючи також високий вміст протеїну в ній, оператор ринку використовує для отримання спирту етилового ректифікованого сорту «Люкс» основну культуру - кукурудзу.